

A' la Carte – Primavera 2020



ANTIPASTI

Ombrina

Tartare di Ombrina, Mango e Grano Spezzato alla Menta
16.-

Angus Argentino

Tartare di Angus Argentino, Crumble al Caffè, Taccole e Polvere di Capperi
14.-

Polpo

Polpo Arrosto, Crema di Patate, Pomodorini Confit e Olio allo Scalogno
17.-

Capesante

Noci di Capesante Scottate, Fave e Spinacino Saltato
18.-

Foie Gras

Scaloppa di Foie Gras d'Anatra, Crema di Cipolle, Piselli e Cialda di Grana
19.-

PRIMI

Lepre

I Nostri Tagliolini all'Uovo con Ragù di Lepre
14.-

Risotto

Riso "Roma" al Nero di Seppia, Crudo di Gamberi Viola e Lime
16.-

Merluzzo&Noci

Spghettoni Armando con Crema di Noci, Ragù di Merluzzo e Timo Limonato
14.-

Ravioli

Ravioli con Ripieno Cinghiale e Toma di Capra, Burro alla Lavanda e Olive Taggiasche
14.-

SECONDI

Guancia di Manzo

Stracotto di Guancia di Manzo, Rognone Trifolato e Finocchi Affumicati
18.-

Anguilla

Filetto di Anguilla Brasata al Buttafuoco, Crema di Carote e Verdura di Stagione
20.-

Anatra

Petto di Anatra "Mulard", Patate Gratinata e Fondo al Miele e Menta
19.-

Capriolo

Controfiletto di Capriolo, Crema di Cavolfiore, Asparagi e Mirtilli Rossi
25.-

Diaframma

Diaframma di Manzo, Crema di Burrata e Riduzione di Frutti di Bosco
19.-

DOLCI

Semifreddo

Semifreddo al Cioccolato Bianco, Tè Matcha, Gelato ai Fagioli Rossi
6.50

Brownie

Brownie al Cioccolato Fondente, Gelato alla Pera e Frutta di Stagione
6.50

Cheesecake

New York Cheesecake ai Frutti di Bosco e Gelato allo Yogurt
6.50

Gelati

Tris di Nostri Mantecati con Frutta di Stagione e Meringa
6.50

Formaggi

Selezione di Formaggi Italiani, Chutney di Frutta di Stagione
7.50

Coperto 3.-

Acqua 3.-

Menù Degustazione



Caccia

Tartare di Cervo, Crumble al Caffè, Gelato alla Senape e Taccole

•
I Nostri Tagliolini all'Uovo con Ragù di Lepre

•
Controfiletto di Capriolo, Cavolfiore, Asparagi e Mirtilli Rossi

•
Selezione di Formaggi Italiani

•
Menù escluso bevande 48.-

Pesce

Tartare di Ombrina, Mango e Grano Spezzato alla Menta

•
Riso "Roma" al Nero di Seppia, Crudo di Gamberi Viola e Lime

•
Filetto di Anguilla al Buttafuoco, Crema di Carote e Verdura di Stagione

•
Dolce a scelta dalla carta

•
Menù escluso bevande 46.-

I menù degustazione, anche diversi, si intendono per tutto il tavolo